

Prezentacja

Drinki serwowane
gościom hotelu
Punta Del Rey

DRINKI ALKOHOLOWE

GIN Z TONIKIEM

SKŁADNIKI:

- gin - 100 ml
- tonik - 250 ml
- plaster limonki
- lód

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Napełniamy szklankę lodem do 1/3 jej wysokości, dodajemy plaster limonki. Następnie wlewamy gin i tonik, mieszamy. Serwujemy na papierowej podkładce.



DRINKI Z WÓDKĄ

WÓDKA Z COCA COLĄ

SKŁADNIKI:

- wódka -100 ml
- coca cola -250 ml
- plaster cytryny
- lód

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Napełniamy szklanę lodem do 1/3 jej wysokości dodajemy plaster cytryny. Następnie wlewamy wódkę i Coca-colę, mieszamy. Serwujemy na papierowej podkładce.



DRINKI Z WÓDKĄ

WÓDKA ZE SPRITEM

SKŁADNIKI:

- wódka - 100 ml
- Sprite - 250 ml
- plaster cytryny
- lód

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Napełniamy szklankę lodem do 1/3 jej wysokości, dodajemy plaster cytryny. Następnie wlewamy wódkę i Sprite, mieszamy. Serwujemy na papierowej podkładce.



DRINKI Z WÓDKĄ

WÓDKA Z FANTĄ

SKŁADNIKI:

- wódka - 100 ml
- Fanta pomarańczowa - 250ml
- plaster pomarańczy
- lód

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Napełniamy szklankę lodem do 1/3 jej wysokości, dodajemy plaster pomarańczy. Następnie wlewamy wódkę, Fantę pomarańczową. Serwujemy na papierowej podkładce.



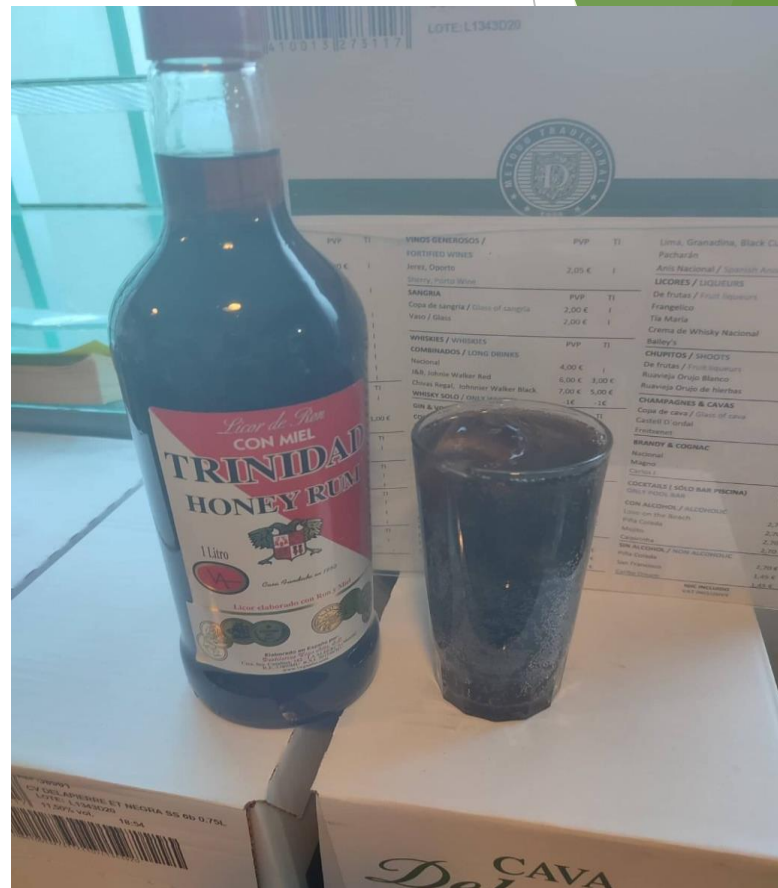
HONEY RUM Z COCA COLĄ?

SKŁADNIKI:

- honey rum - 100 ml
- Coca cola - 250 ml
- lód

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Napełniamy szklankę lodem do 1/3 jej wysokości. Następnie wlewamy honey rum i coca colę. Serwujemy na papierowej podkładce.



WHISKY Z COCA COLĄ

SKŁADNIKI:

- whisky - 100 ml
- coca cola - 250 ml
- lód

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Napełniamy szklankę lodem do 1/3 jej wysokości. Następnie wlewamy whisky i Coca-colę, mieszamy. Serwujemy na papierowej podkładce.



MALIBU

SKŁADNIKI:

- likier cocorum - 100 ml
- fanta cytrynowa - 250 ml
- plaster cytryny
- lód

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Napełniamy szklanę lodem do 1/3 jej wysokości, dodajemy plaster cytryny. Następnie wlewamy cocorum i fantę cytrynową.



SAN FRANCISCO

SKŁADNIKI:

- likier San Francisco - 250 ml
- jasny rum - 100 ml
- kruszony lód

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Napełniamy szklankę lodem do 1/3 jej wysokości.
Następnie wlewamy likier i jasny rum, mieszamy. Serwujemy na papierowej podkładce.

MOHITO

SKŁADNIKI:

- Syrop Mohito - 250 ml
- jasny rum - 100 ml
- kruszony lód

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Do 1/3 wysokości szklanki wrzucamy kostki lodu. Następnie wlewamy syrop mohito i jasny rum, mieszamy. Serwujemy na papierowej podkładce.

PINA COLADA

SKŁADNIKI:

- jasny rum - 100 ml
- syrop pina colada - 350 ml
- kruszony lód

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Napełniamy szklankę lodem do 1/3 jej wysokości kruszonym lodem. Następnie wlewamy pina coladę i rum, mieszamy. Serwujemy na papierowej serwetce i z słomką.



LOVE ON THE BEACH

SKŁADNIKI:

- wódka - 245 ml
- peach schnapps - 90 ml
- syrop granadina - 15 ml
- lód

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Napełniamy szklankę lodem do 1/3 jej wysokości, następnie wlewamy wódkę, peach schnapps i granadinę. Mieszamy i serwujemy na papierowej podkładce.



TEQUILA SUNRISE

SKŁADNIKI:

- tequila - 90 ml
- sok pomarańczowy - 245 ml
- granadina - 15 ml
- lód

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Napełniamy szklankę lodem do 1/3 jej wysokości następnie wlewamy tequilę, sok pomarańczowy i granadinę. Mieszamy i serwujemy na papierowej podkładce.



B A I L E S

SKŁADNIKI:

- Likier Bailes - 250 ml
- lód

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Napełniamy szklankę lodem do 1/3 jej wysokości, następnie wlewamy likier i serwujemy.

SANGRIA

SKŁADNIKI:

- sangria - 250 ml
- plaster pomarańczy
- plaster cytryny
- lód

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Napełniamy szklankę lodem do 1/3 jej wysokości, następnie dodajemy plaster pomarańczy i cytryny na koniec wlewamy sangrię, mieszamy i serwujemy na papierowej podkładce.



BLACK RUSSIAN

SKŁADNIKI:

- wódka - 100 ml
- likier kawowy - 250 ml
- lód

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Napełniamy szklankę lodem do 1/3 jej wysokości, następnie wlewamy wódkę i likier kawowy. Mieszamy i serwujemy.



CUBA LIBRE

SKŁADNIKI:

- ciemny rum - 100 ml
- coca cola - 250 ml
- plaster cytryny
- lód

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Napełniamy szklanę lodem do 1/3 jej wysokości, dodajemy plaster cytryny. Następnie wlewamy ciemny rum i Coca-colę. Mieszamy i serwujemy😊

KRWAWA MARY

SKŁADNIKI:

- wódka - 100 ml
- sok pomidorowy - 245 ml
- sos worcestershire - 5 ml
- tabasco - kilka kropel
- szczypta soli
- lód



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Napełniamy szklankę lodem do 1/3 jej wysokości, następnie wlewamy wódkę, sok pomidorowy, sos worcestershire i tabasco oraz dodajemy sól, mieszamy i serwujemy.

DRINKI BEZALKOHOLOWE

SAN FRANCISCO

SKŁADNIKI:

- san francisco - 235 ml
- granadina - 15 ml
- kruszony lód

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Napełniamy szklankę lodem do 1/3 jej wysokości, następnie wlewamy likier san francisco i granadinę. Mieszamy i serwujemy.

PINA COLADA

SKŁADNIKI:

- syrop pina colada bez alkoholu - 250 ml
- sok ananasowy - 100 ml
- kruszony lód

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Napełniamy szklankę lodem do 1/3 jej wysokości. Potem wlewamy pina coladę bez alkoholu i sok ananasowy. Mieszamy i serwujemy.

WYKONANIE:

- WERONIKA ZGRZENDEK
- NATALIA KOŚCIÓŁEK

KL. 3Z4

Prezentacja wykonana w związku z wyjazdem na zagraniczne praktyki zawodowe z projektu "Twój krok do europejskiej kariery zawodowej", który jest w pełni finansowany z Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój (PO WER) w ramach projektu „Międzynarodowa mobilność edukacyjna uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego” na zasadach Programu Erasmus+